

【別添資料】

Floral Awakening Afternoon Tea 2026年2月1日～

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるスイーツ

イスパハン



ピエール・エルメ・パリを象徴する一品。
シャキッと爽快なフランボワーズで盛り立てられたライチの華やいだ
風味が、とろけるほど甘いバラのクリームと絶妙に融合しています。

タルト フィーヌ オ ショ コラ カライブ



とろりとしたビターチョコレートのガナッシュが、パートサブレの
薄層とチョコレートの薄葉の間にしっかり収まっています。
最初に感じられる甘酸っぱいカカオ風味が、ローストナッツと木の
香りで引き立てられています。

エモーション アンヴィ



カシスとバニラとスマレを組み合わせた「アンヴィ」のグラスデザ
ート。
スプーンを深く差し入れて、全ての層を一緒にすくってお召し上
がりください。

プティフール タルト アンフィニマン ピスターシュ



ピスタチオの魅力がたっぷり詰まっています。柔和なガナッシュとふんわりとしたシャンティクリームが、タルトと食感のコントラストをなし、ほのかな苦味をもつピスタチオの繊細な味わいを引き立てています。

プティフール オーロラ



口に入れた瞬間、バラのうっとりするような芳香がいっぱいに広がります。次第にベルガモットの甘酸っぱいアロマが前面に出て、最後には甘美な味わいの余韻を残します。

※写真は実際にアフタヌーンティーで提供されるサイズとは異なります。

マカロン アンフィニマン シトロン



レモンのシンプルな味わいの魅力が十分に引き出されたマカロン。爽やかな酸味が広がる、軽やかな一品です。

ショコラフルール ド カシス



フルーティな風味あふれるベリーズ産純正チョコレートが、カシスのもつ甘酸っぱさとほろ苦さと芳しさによって引き立てられています。